























MENU MATERNELLE SEMAINE 37 DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025, le Chef vous propose

newrest
restauration

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.

Madeline
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI	JEUDI 11	VENDREDI 12
PAIN	 Pain local	 Pain BIO local (cuit au feu de bois)		 Pain local	 Pain local
ENTRÉE	 HARICOTS VERTS VINAIGETTE	 SALADE DE CONCOMBRES		 SALADE DE POIS CHICHES	 RADIS
PLAT PROTIDIQUE	 CORDON BLEU	 CRÊPE AU FROMAGE		 SAUTÉ DE PORC	 POISSON FRAIS
ACCOMPAGNEMENT	 SEMOULE	 EPINARDS		 CAROTTES	 RIZ
LAITAGE	YAOURT	CANTAL		YAOURT	EDAM
DESSERT	 FRUIT	 COMPOTE DE POMME		 FRUIT	 ILE FLOTTANTE

En marron Viande et poisson
frais



= produits locaux



= La ferme de Coralys

En bleu laitages



= produits issus de
l'agriculture biologique



= Végétarien

En vert fruits ou légumes
frais



= viandes françaises



= produits maison "Simple et
bon"



PRODUIT FRAIS

newrest
restauration

Les 14 Allergènes les plus courants
A: Gluten B: Crustacé C: Œufs D: Poisson E: Arachide F: Soja G: Lait H:
Fruits à coques I: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites
M: Lupin N: Mollusques
Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.